

La Brasserie Lancelot et le Festival Interceltique de Lorient élaborent la PeBrenn, une bière poivrée en hommage à l'histoire du port

Pour saluer leurs 20 ans de partenariat, la Brasserie Lancelot et le Festival Interceltique de Lorient (FIL) inventent la PeBrenn (grain de poivre), une bière épicée aux saveurs chargées d'histoire. Un brassin de 40 hectolitres de cette édition spéciale sera réservé aux festivaliers, attendus du 5 au 14 août à Lorient.

La PeBrenn : la bière poivrée en exclusivité au FIL

Brasseur et organisateurs ont eu cette idée « folle » d'inventer pour la première fois, une bière en **hommage à la ville de Lorient** qui accueille le festival chaque année. Pour en parler, le choix s'est porté naturellement sur l'histoire de son port et la Compagnie des Indes orientales, étroitement liées. Il fallait donc une bière épicée, évocatrice de ces contrées lointaines. Sous l'œil avisé du maître brasseur Lancelot, des collaborateurs du FIL et de la Brasserie Lancelot ont élaboré ensemble une recette singulière, au nom breton symbolique de **PeBrenn**, qui signifie **grain de poivre**.

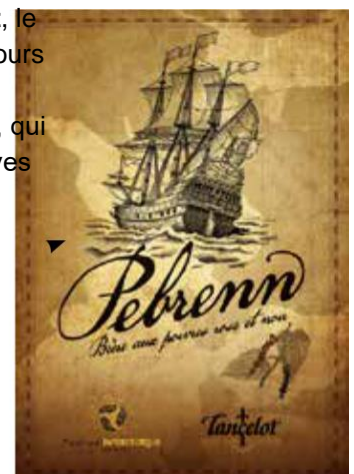
Deux épices, évocatrices de ces longs et périlleux périple marins vers l'Afrique et les Amériques, ont été finement sélectionnées :

- **le poivre noir de Sao Tomé** : des baies entières de culture biologique, récoltées à la main avant maturité et séchées. Les caractéristiques insulaires de la terre de Sao Tomé, la plus petite république d'Afrique, donnent à son poivre une grande élégance et beaucoup de finesse : un poivre vif, très frais avec des touches d'agrumes.
- **le poivre rose du Brésil** : des baies roses, autrement appelées « baies roses de Bahia », de culture biologique, triées manuellement et séchées naturellement. Elles sont très fragiles et sensibles à la chaleur. Son transport en bateau nécessitait une grande précaution pour arriver à bon port sans dommage. Puisant leurs arômes dans la terre, ces baies offrent un parfum résineux et légèrement acidulé. Elles ont une couleur magnifique allant du rose pâle au rouge carmin.

Le visuel, créé par la Brasserie Lancelot pour l'occasion, représente le **Soleil de l'Orient**, le premier grand navire destiné au commerce et construit au chantier naval de Lorient au cours du XVIIIe siècle. Il a fait naufrage chargé d'étoffes de coton, de soie, d'or, d'argent, de pierres précieuses et d'épices... dont des poivres d'une qualité exceptionnelle. Ce navire, qui a donné son nom à la ville de Lorient, alimente toujours la curiosité de chercheurs d'épaves

et les légendes au large des côtes bretonnes.

Marc Vaitilingom, Maître brasseur de la Brasserie Lancelot, souligne « Nous souhaitons par la création de cette nouvelle bière, rendre hommage à l'histoire de la ville, du festival, en rappelant l'importance de la production locale tout en maintenant une ouverture culturelle sur le monde. A la dégustation, nous sommes sur des arômes de malt légèrement torréfiés qui libèrent progressivement celles complexes des poivres. La PeBrenn est une bière bretonne ronde, intense et rafraîchissante. Elle fera, je l'espère, le bonheur des festivaliers ! »



La Brasserie Lancelot et le FIL : partenaires depuis 20 ans

Par ce partenariat historique, les marques régionales du pôle boisson de la coopérative Agrial montrent leur soutien à la création et à la découverte artistique et cosmopolite qui contribuent au rayonnement culturel et économique de la Bretagne et des pays Celtes à travers le monde.

Depuis 2003, ce sont plus de **25 000 hectolitres de bière Lancelot bus par festival**. L'équivalent de **8 piscines olympiques par édition** !

Cette année, la PeBrenn sera présente à la pression sur tout le festival (Quai de Bretagne, Village Celte, allée Interceltique, Salle Carnot, Espace Brizeux et le Kleub). Les traditionnelles bières Lancelot, Lancelot IPA, Blanche Hermine, Duchesse Anne Triple ainsi que la gamme Breizh Cola seront également disponibles sur le festival.

Laurent Guillet, directeur de la marque Lancelot, ajoute : « *cette collaboration avec le FIL est une vraie fierté. Au-delà des 20 ans de partenariat, nous avons pu créer un lien fort avec les festivaliers. Les bières Lancelot rendent hommage à la culture celte, et à nos origines communes morbihannaises.* »

La Brasserie Lancelot en quelques chiffres



A PROPOS DU PÔLE MARQUES RÉGIONALES BRETONNES

Depuis janvier 2021, les deux entreprises Guillet Frères (cidre Kerisac) et Brasserie Lancelot (bières et gamme sodas avec Breizh Cola) se sont réunies au sein d'un **pôle des marques régionales bretonnes de la branche boissons de la coopérative** et ont ainsi rapproché leurs marques.

Membre du réseau **Produit en Bretagne**, les marques du pôle ont à cœur de produire en Bretagne et avant tout pour les bretons.

Historiquement, les trois marques ont une implication forte sur leur territoire et vont continuer à porter collectivement cet engagement de soutien aux initiatives régionales, et renforcer leur ancrage territorial. Le soutien au sport, à la culture, à la jeunesse en Bretagne est dans les valeurs du pôle breton qui accompagne ainsi plus d'une quarantaine d'événements culturels et de pratiques sportives en 2022 au travers ses marques.